



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

FISCHWOCHE

& Aschermittwoch von 13. Februar 2026 bis 15. März 2026

Vorspeisen

Matjes Hausfrauenart	12,50 EUR
zartes Matjesfilet mit Äpfeln, Zwiebeln und Essiggurken in feiner Schmand-Joghurt-Soße, dazu kleine Kartoffeln ^{3, 4}	
Hofgut-Bouillabaisse	8,50 EUR
kräftige Edelfischsuppe nach Art des Hauses ³	
Räucherlachstatar	14,50 EUR
auf Avocado-Bett mit Sahnemeerrettich-Schmand	

Hauptgerichte

Ganze Wolfigger Forelle vom Grill
aus der Fischzucht Durach, serviert mit Salzkartoffeln

Matjes Hausfrauenart
zartes Matjesfilet mit Äpfeln, Zwiebeln und Essiggurken
in feiner Schmand-Joghurt-Soße, dazu kleine Kartoffeln ^{3, 4}



Gerne erhalten Sie auch kleine Portionen. Hierbei verrechnen wir 1,50 EUR.
Auf Wunsch halten wir für Sie eine Speisekarte mit allen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

FISCHWOCHE

& Aschermittwoch von 13. Februar 2026 bis 15. März 2026

Tranche vom Lachsfilet
auf Gemüsebandnudeln an Weißwein-Zitronen-Soße,
mit Forellenkaviar

24,50 EUR

Gebackenes Karpfenfilet in knuspriger Panade,
dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat ^{3, 4}

22,50 EUR

Gebratenes Felchenfilet „Müllerin Art“
in Butter gebraten, dazu kleine Röstkartoffeln

23,80 EUR

Dessert

Cassis-Joghurt-Mousse ⁶

7,50 EUR

Tonkabohnenparfait

7,50 EUR

wahlweise

mit 2 cl FARNY Falken Single Malt Whisky,

11,80 EUR

10 Jahre gelagert ¹

Auf Nachfrage sind gerne Beilagenänderungen möglich, hierfür berechnen wir 2,00 EUR.
Gerne erhalten Sie auch kleine Portionen. Hierbei verrechnen wir 1,50 EUR.
Auf Wunsch halten wir für Sie eine Speisekarte mit allen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.